Gebrauchs- und Montageanweisung
Glaskeramik-Kochfelder mit Induktion

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung
vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

de - CH

M.-Nr. 09 686 790

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 4

Aktiver Umweltschutz 13

Gerätebeschreibung 14
Kochfeld 14
Symbole Kochzonenregler 15
Display 15
Kochzonendaten 16

Vor dem ersten Benutzen 17
Erste Reinigung 17
Inbetriebnahme 17

Induktion 18
Funktionsweise 18
Geräusche 19
Kochgeschirr 20

Tipps zum Energiesparen 21

Einstellbereiche 22

Bedienung 23
Kochzonenregler 23
Einschalten 23
PowerFlex Kochbereich 23
Ankochautomatik 25
Booster 27
Warmhalten 29
Ausschalten 30
Restwärmeanzeigen 30

Sicherheitseinrichtungen 31
Inbetriebnahmesperre 31
Sicherheitsausschaltung 32
Überhitzungsschutz 33

Inhalt

Reinigung und Pflege 34

Was tun, wenn ...? 36

Nachkaufbares Zubehör 39

Sicherheitshinweise zum Einbau 40

Sicherheitsabstände 41

Hinweise zum Einbau 44

Einbaumasse 45

Einbau 46

Kochfeld anschliessen 47

Elektroanschluss 48

Kundendienst, Typenschild 50
Ihre Service Zentrale 50
Typenschild 50

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieses Kochfeld entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemässer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemässe Verwendung

▶ Dieses Kochfeld ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieses Kochfeld ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld ausschliesslich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Erstickungsgefahr!
Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Verbrennungsgefahr!
Bewahren Sie in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

▶ Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachleuten durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachperson überprüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschliessen.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachperson

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie das Kochfeld nicht damit an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vom Elektronetz getrennt sein.
Stellen Sie dies sicher, indem Sie

– die Sicherungen der Hausinstallation ausschalten, oder
– die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben, oder
– den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker.

▶ Das Kochfeld darf nur mit den von Miele vorgegebenen Herden kombiniert werden.
Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemässen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

▶ Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz.

Sachgemässer Gebrauch

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.

▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt.
Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heissen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.

▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbeltür eingebaut ist, betreiben Sie es nur bei geöffneter Möbeltür.
Schliessen Sie die Möbeltür erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

▶ Sie können sich am heissen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heissen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen.
Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden.
Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen.
Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.
Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!

▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heisse Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an.
Reinigen Sie die Kochzonen mit einem Glaskeramikreinigungsmittel nach, sobald sie abgekühlt sind.

▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.

▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.

▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.

▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.

▶ Heisse Gegenstände auf dem Display können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heisse Töpfe oder Pfannen im Bereich des Displays ab.

▶ Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionskochzonen kann unter Umständen die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs innerhalb kürzester Zeit die Selbstentzündungstemperatur von Ölen oder Fetten erreichen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

▶ Erhitzen Sie Fette und Öle maximal eine Minute und verwenden Sie dazu niemals den Booster.

▶ Nur für Personen mit einem Herzschrittmacher:
In unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich.
Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

▶ Das elektromagnetische Feld des eingeschalteten Kochfeldes kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes befinden.

▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade befindet, müssen Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Gerätes achten, damit die ausreichende Kühlluftzufuhr für das Kochfeld gewährleistet ist.
Bewahren Sie keine spitzen oder kleinen Gegenstände oder Papier in der Schublade auf, da diese durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen oder angesaugt werden können und so das Kühlluftgebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone, einer Bräterzone oder einem PowerFlex Kochbereich niemals zwei Kochgeschirre gleichzeitig.

▶ Verbrennungsgefahr!
Wenn das Geschirr nur teilweise auf der Koch- bzw. Bräterzone steht, können die Griffe unter Umständen sehr heiss werden.
Setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Koch- bzw. Bräterzone.

Reinigung und Pflege

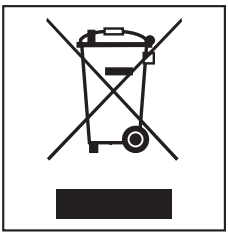
▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes niemals einen Dampf-Reiniger.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist nötig, da sie das Gerät vor Transportschäden schützt. Ihr Händler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück. Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Recyclingzenters bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Abfall oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den normalen Kehricht.

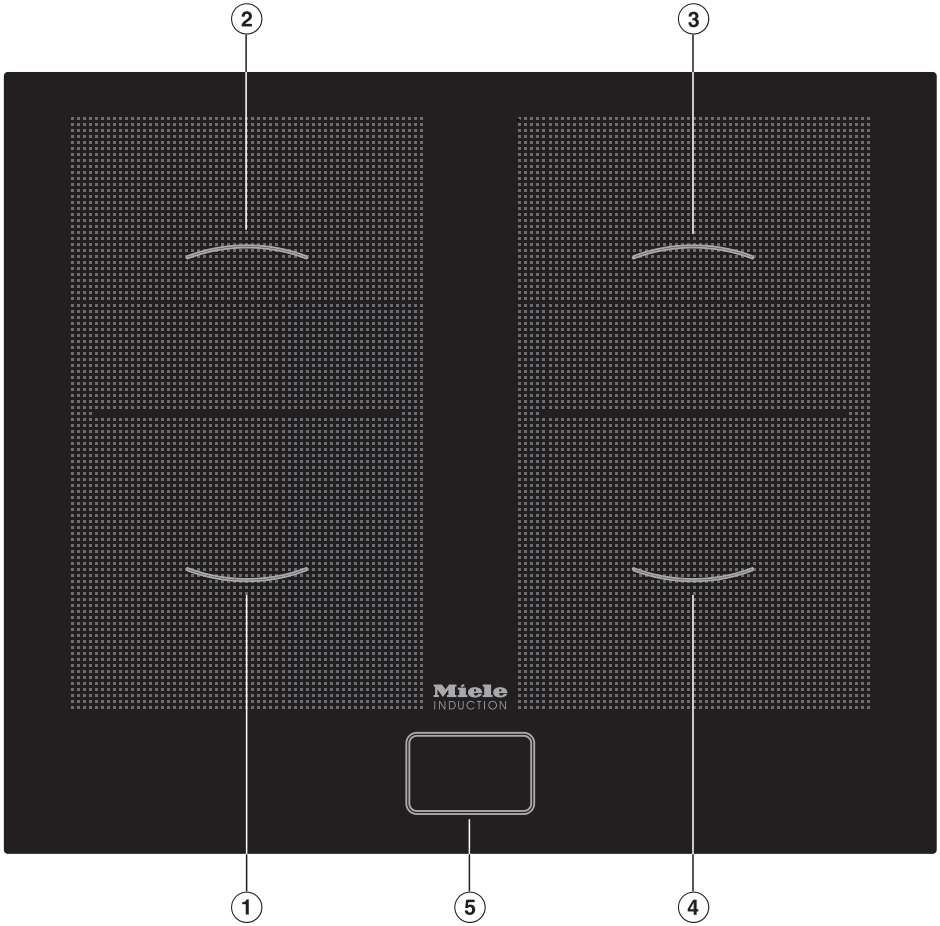


Nutzen Sie stattdessen die Ihnen bekannten Verkaufsstellen zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird. Hierüber informiert Sie diese Gebrauchsanweisung im Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen".

Gerätebeschreibung

Kochfeld



① PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

② PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

① + ② kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich

③ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

④ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

③ + ④ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich

⑤ Diplay mit Kochzonenanzeigen

Symbole Kochzonenregler

0 Kochzone aus

B I Booster/TwinBooster mit 2 Stufen

⏩ Ankochautomatik

▯ PowerFlex Kochbereich aktivieren

Display

Kochzonenanzeigen

h = Warmhaltestufe
1 bis 9 = Leistungsstufe
A = Ankochautomatik
' = Stufe 1 TwinBooster
'' = Booster / Stufe 2 TwinBooster
- = PowerFlex Kochbereich aktiviert
u = Fehlendes oder ungeeignetes Geschirr (siehe Kapitel "Induktion")
= = Restwärme
Lc = Inbetriebnahmesperre aktiviert

Kochzonendaten

Kochzone	Durchmesser in cm*	Leistung in Watt bei 230 Volt**	
⊡	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	3400 4800 7300
⊡ + ⊡	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	3400 4800 7300
		Gesamt:	7300

* Innerhalb des angegebenen Bereiches können Töpfe mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwendet werden.

** Die angegebene Leistung kann je nach Grösse und Material des Kochgeschirrs variieren.

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Erste Reinigung

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Wischen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.

Inbetriebnahme

Nur bei Facettenkochfeldern (mit geschliffenem Glasrand): In den ersten Tagen nach dem Einbau kann noch ein kleiner Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte sichtbar sein. Er wird sich durch die Benutzung verringern. Die elektrische Sicherheit Ihres Gerätes ist trotz des kleinen Spaltes stets gewährleistet.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Auch durch die Erwärmung der Induktionsspulen entsteht in den ersten Betriebsstunden Geruch. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch und verschwindet schliesslich ganz.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Beachten Sie, dass die Aufheizzeit bei Induktionskochfeldern sehr viel kürzer ist als bei herkömmlichen Kochfeldern.

Induktion

Funktionsweise

Unter einer Induktionskochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld, das direkt auf den Topfboden wirkt und ihn erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktion funktioniert nur bei Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (siehe Kapitel "Kochgeschirr"). Sie berücksichtigt automatisch die Grösse des aufgesetzten Kochgeschirrs.

Im Display blinkt das Symbol ⍦ im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe, wenn

– die Kochzone ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr (Geschirr mit nicht magnetisierbarem Boden) eingeschaltet wird,

– der Bodendurchmesser des aufgesetzten Kochgeschirrs zu klein ist,

– das Kochgeschirr von einer eingeschalteten Kochzone entfernt wird.

Wenn innerhalb von 3 Minuten geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wird, erlischt ⍦, und Sie können wie gewohnt fortfahren.

Wenn kein oder ungeeignetes Geschirr aufgesetzt wird, schaltet sich die Kochzone nach 3 Minuten automatisch aus.

Verbrennungsgefahr!
Bei eingeschaltetem Gerät, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen.
Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.
Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.

Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, folgende Geräusche entstehen:

– Brummen bei hoher Leistungsstufe. Es wird schwächer oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird,

– Prasseln bei Kochgeschirr, dessen Boden aus verschiedenen Materialien besteht (z. B. Sandwichboden),

– Pfeifen, wenn die miteinander verbundenen Kochzonen (siehe Kapitel "Booster") gleichzeitig in Betrieb sind und darauf jeweils Kochgeschirr mit einem Boden aus verschiedenen Materialien (z. B. Sandwichboden) steht,

– Klicken bei elektronischen Schaltvorgängen, besonders bei niedrigen Leistungsstufen,

– Surren, wenn sich das Kühlgebläse einschaltet. Es schaltet sich zum Schutz der Elektronik ein, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiterlaufen.

Kochgeschirr

Geeignet ist Kochgeschirr aus:

– Edelstahl mit magnetisierbarem Boden,

– emailliertem Stahl,

– Gusseisen.

Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus:

– Edelstahl mit nicht magnetisierbarem Boden,

– Aluminium oder Kupfer,

– Glas, Keramik oder Steingut.

Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Topf oder eine Pfanne induktionsgeeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr im Allgemeinen geeignet.
Wenn Sie nicht geeignetes Kochgeschirr verwenden, blinkt in der Kochzonenanzeige das Symbol ⍦ im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmässigkeit des Garergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Omelette).

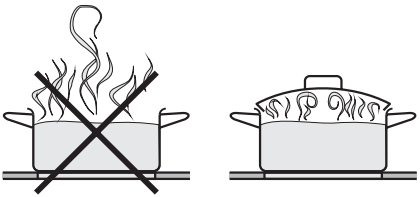
– Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel "Kochzonendaten"). Wenn der Topf zu klein ist, wird er nicht erkannt und in der Kochzonenanzeige blinkt das Symbol ⍦ im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.

– Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

– Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.

– Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.

– Garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So verhindern Sie, dass Wärme unnötig entweicht.



offen geschlossen

– Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf benötigt weniger Energie als ein grosser, nur wenig gefüllter Topf.

– Garen Sie mit wenig Wasser.

– Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.

– Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu reduzieren.

Einstellbereiche

	Einstellbereich
Warmhalten	ʰ
Schmelzen von Butter Auflösen von Gelatine	1–2
Kochen von Milchbrei	2
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Quellen von Reis	3
Auftauen von Gemüse im Block	3
Quellen von Getreide	3
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	4
Quellen von Teigwaren	4
Dünsten von Gemüse und Fisch	5
Auftauen und Erhitzen von tiefgekühlten Lebensmitteln	5
Ankochen grösserer Mengen, z. B. Eintopf Abschlagen von Cremes und Saucen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise	6
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Spiegeleiern	6
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst	7
Backen von Kartoffeln, Omeletten, Plinsen	7
Anbraten von Schmorgerichten	8
Kochen von grossen Mengen Wasser Ankochen	9

Die Angaben sind Richtwerte.
Die Leistung der Induktionsspule variiert je nach Grösse und Material des Kochgeschirrbodens. Deshalb ist es möglich, dass für Ihr Kochgeschirr die Leistungsstufen gering abweichen. Ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihr Kochgeschirr.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

Unter dem Display befindet sich eine hitzeempfindliche Elektronik. Stellen Sie daher niemals heisses Kochgeschirr auf dem Display ab.

Kochzonenregler

Die Kochzonenregler dürfen nicht über **B I** hinaus auf "0" gedreht werden.

Einschalten

- Drehen Sie den Kochzonenregler **nach rechts**, bis im Display die gewünschte Leistungsstufe erscheint.

PowerFlex Kochbereich

Sie können die PowerFlex Kochzonen zu einem PowerFlex Kochbereich zusammenschalten.

Der PowerFlex Kochbereich wird mit dem Regler der hinteren Kochzone aktiviert.

Die Einstellungen für den Kochbereich werden mit der vorderen Kochzone gesteuert.
Wenn beim Aktivieren des Kochbereichs für die vordere Kochzone eine Leistungsstufe eingestellt war, muss der Kochzonenregler zuerst auf "0" gedreht werden, bevor die Leistungsstufe für den PowerFlex Kochbereich eingestellt werden kann.

Aktivieren

- Drehen Sie den Regler der hinteren Kochzone **nach rechts** auf ⌷.

In der Anzeige der hinteren Kochzone leuchtet ⁻.

- Drehen Sie den Regler der vorderen Kochzone **nach rechts**, bis im Display die gewünschte Leistungsstufe erscheint.

Dektivieren

■ Drehen Sie beide Regler **nach links** auf "0".

Sie können die PowerFlex Kochzonen wieder einzeln nutzen.

Tipp

Wenn Sie möglichst schnell eine grosse Menge Flüssigkeit erhitzen wollen, nutzen Sie dazu den PowerFlex Kochbereich. Der Kochbereich hat auf TwinBooster Stufe 2 die höchste Leistung aller Kochzonen.
Das Kochgeschirr muss einen Durchmesser von mindestens 22 cm haben. Stellen Sie das Kochgeschirr in den angedeuteten Kreis in der Mitte des Kochbereichs.

Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch auf höchster Leistungsstufe an (Ankochstoss) und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe (Fortkochstufe) zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

Aktivieren

- Drehen Sie den Regler **nach links** auf ⋙ und halten Sie ihn so lange, bis *A* einmal blinkt.
- Drehen Sie den Regler **nach rechts**, bis im Display die gewünschte Fortkochstufe erscheint.

Während der Ankochzeit blinkt im Display *A* im Wechsel mit der Fortkochstufe.

> Sobald Sie die Ankochautomatik aktiviert haben, drehen Sie den Regler zurück auf die Fortkochstufe.
>
> Wenn Sie während der Ankochzeit die Fortkochstufe ändern, deaktivieren Sie die Ankochautomatik.

Deaktivieren

- Stellen Sie während der Ankochzeit eine andere Leistungsstufe ein.

Die Ankochautomatik wird deaktiviert.

Fortkochstufe	Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.)
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	–

Booster

Die Kochzonen sind mit einem einstufigen Booster, zweistufigen WaterBoost oder TwinBooster ausgestattet (siehe Gerätebeschreibung).

Der Booster verstärkt die Leistung, damit grosse Mengen schnell erhitzt werden, z. B. Wasser zum Nudelkochen. Diese Leistungsverstärkung ist für maximal 15 Minuten aktiv.

Sie können den Booster maximal bei zwei Kochzonen gleichzeitig nutzen.

Nach Ablauf der Boosterzeit wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Jeweils zwei Kochzonen sind miteinander verbunden, damit die Leistung für den Booster bereitgestellt werden kann.

Während der Boosterzeit wird der verbundenen Kochzone ein Teil der Leistung entzogen. Dies hat eine der folgenden Auswirkungen:
- ein Ankochstoss wird deaktiviert
- die Leistungsstufe wird reduziert
- die verbundene Kochzone wird abgeschaltet.

Booster einschalten

■ Drehen Sie den Regler **nach rechts** leicht über den Anschlag hinaus auf **B I** und wieder zurück auf den Anschlag.

In der Anzeige der Kochzone erscheint ,,.

WaterBoost / TwinBooster einschalten

Stufe 1

■ Drehen Sie den Regler **nach rechts** leicht über den Anschlag hinaus auf **B I** und wieder zurück auf den Anschlag.

In der Anzeige der Kochzone erscheint ,.

Stufe 2

■ Drehen Sie den Regler **nach rechts** leicht über den Anschlag hinaus auf **B I** und wieder zurück auf den Anschlag.

■ Drehen Sie den Regler erneut leicht über den Anschlag hinaus auf **B I** und wieder zurück auf den Anschlag.

In der Kochzonenanzeige erscheint ,,.

Booster / WaterBoost / TwinBooster ausschalten

■ Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Das Boostersymbol erlischt.

Warmhalten

Alle Kochzonen haben eine Warmhaltestufe.

Die Warmhaltestufe dient nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen, sondern zum Warmhalten von heissen Speisen direkt nach der Zubereitung.

Wenn Sie die Warmhaltestufe eingestellt haben, bleibt die Kochzone für maximal 2 Stunden eingeschaltet.

Warmhaltestufe einstellen

■ Drehen Sie den Regler **nach rechts**, bis in der Kochzonenanzeige *h* erscheint.

Tipps

– Halten Sie Speisen ausschliesslich im Kochgeschirr (Topf / Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.

– Es ist nicht erforderlich, dass Sie die Speisen während des Warmhaltens umrühren.

– Nährstoffverluste beginnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln und setzen sich beim Warmhalten fort. Je länger Lebensmittel warmgehalten werden, desto grösser sind die Nährstoffverluste. Halten Sie die Warmhaltezeit so kurz wie möglich.

Ausschalten

■ Drehen Sie den Regler **nach links** auf "0".

Die Leistungsstufe im Display erlischt.

Restwärmeanzeigen

Wenn die ausgeschaltete Kochzone noch heiss ist, erscheint im Display die Restwärmeanzeige. Die Balken der Restwärmeanzeige erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Der letzte Balken erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

Verbrennungsgefahr!
Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

Inbetriebnahmesperre

Damit die Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden können, ist Ihr Gerät mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet.

Die Inbetriebnahmesperre kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre eine Leistungsstufe eingestellt wird, erscheint *LC* für ca. 3 Sekunden im Display.

Die Inbetriebnahmesperre wird bei einem Netzausfall deaktiviert.

Aktivieren

- Drehen Sie **gleichzeitig** die Regler der beiden vorderen Kochzonen **nach links** bis zum Anschlag, und halten Sie sie, bis *LC* erscheint.

Deaktivieren

- Drehen Sie **gleichzeitig** die Regler der beiden vorderen Kochzonen **nach links** bis zum Anschlag, und halten Sie sie, bis *LC* erlischt.

Sicherheitsausschaltung

Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch ausgelöst, wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum beheizt wird. Dieser Zeitraum hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Wurde er überschritten, schaltet die Kochzone aus und die Restwärmeanzeige erscheint. Wenn Sie die Kochzone aus- und einschalten, ist sie wieder betriebsbereit.

Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
h	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Überhitzungsschutz

Alle Induktionsspulen und die Kühlkörper der Elektronik sind jeweils mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bevor sich die Induktionsspulen bzw. die Kühlkörper überhitzen, leitet der Überhitzungsschutz eine der folgenden Massnahmen ein:

– eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen,

– eine eingestellte Leistungsstufe wird reduziert,

– eine oder mehrere Kochzonen schalten sich automatisch aus.

Drehen Sie den Regler der betroffenen Kochzonen auf "0". Erst wenn die Induktionsspulen bzw. die Kühlkörper ausreichend abgekühlt sind, können Sie die betreffenden Kochzonen wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

– Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird,

– Fett oder Öl bei hoher Leistungsstufe erhitzt wird,

– die Unterseite des Gerätes nicht ausreichend belüftet wird,

– eine heisse Kochzone nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet wird.

Wenn der Überhitzungsschutz trotz Beseitigung der Ursachen erneut auslöst, rufen Sie den Kundendienst.

Verletzungsgefahr!
Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes niemals einen Dampf-Reiniger.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie es dazu abkühlen.

Trocknen Sie das Gerät nach jeder Reinigung ab, um Kalkrückstände zu vermeiden

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- Handspülmittel,
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme) oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer,
- spitzen Gegenstände
  (damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

Verwenden Sie zur Reinigung kein Handspülmittel. Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt. Es entsteht ein unsichbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen. Reinigen Sie das Kochfeld regelmässig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.

Reinigen Sie das Kochfeld anschliessend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein heisses Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Reinigen Sie das Kochfeld abschliessend mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab. Reinigungsmittelrückstände brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik. Achten Sie darauf, alle Rückstände zu entfernen.

Flecken durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

Verbrennungsgefahr!
Ziehen Sie Topfhandschuhe an, bevor Sie Rückstände von Zucker, Kunststoff oder Alufolie mit einem Glasschaber vom heissen Kochfeld entfernen

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heisse Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heissen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone.
Reinigen Sie die Kochzone anschliessend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Was tun, wenn ...?

Die meisten Probleme, die eventuell im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.
Fordern Sie den Kundendienst an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

⚠ Verletzungsgefahr!
Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet. Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Gerätes. Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Problem	Ursache und Behebung
Das Kochfeld bzw. die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Die Sicherung ist herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild). Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten bzw. die Schmelzsicherung(en) ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung(en) bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachperson oder den Kundendienst an.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Auch das Material der Induktionsspulen sondert in den ersten Betriebsstunden Geruch ab. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch und verschwindet schliesslich ganz. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst sind nicht gesundheitsschädlich.

Problem	Ursache und Behebung
In der Anzeige einer Kochzone blinkt das Symbol U im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe oder A.	Es befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone. ■ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel "Kochgeschirr").
Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden im Display "LC".	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre (siehe Kapitel "Verriegelung / Inbetriebnahmesperre").
Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden im Display "dE". Die Kochzonen werden nicht heiss.	Der Demonstrationsmodus ist eingestellt. ■ Drehen Sie den Regler der Kochzone vorn links nach links und halten Sie ihn. Drehen Sie den Regler der Kochzone vorn rechts zweimal kurz nach links und dann so lange nach links, bis im Display 0000 erscheint.
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer war zu lang. ■ Schalten Sie die Kochzone wieder ein (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.	
Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen.	Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 würde die mögliche Gesamtleistung überschritten. ■ Verwenden Sie eine andere Kochzone.

Problem	Ursache und Behebung
Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.	Grosse Lebensmittelmengen werden erhitzt. ■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück. Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht. ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.
Nach dem Ausschalten des Gerätes ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.
Im Display einer oder mehrerer Kochzonen blinkt "*F*".	Der Kochzonenregler ist länger als 30 Sekunden nach rechts oder links überdreht. ■ Drehen Sie den Regler auf "0". Erlischt die die Fehlermeldung nicht, liegt ein technischer Fehler vor. Rufen Sie den Kundendienst.
Der Regler steht nicht auf "0", für die Kochzone ist eine Leistungsstufe eingestellt. Die Kochzone heizt nicht. Im Display leuchtet "0" oder blinkt im Wechsel mit Ξ.	– Der Strom war während des Betriebes ausgefallen. – Die Kochzone ist seit mehr als 3 Minuten eingeschaltet, ohne dass geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wurde. – Die Betriebsdauer einer Kochzone wurde überschritten. ■ Drehen Sie den Kochzonenregler auf "0". Die Kochzone kann wieder in Betrieb genommen werden.
Im Display blinkt *FE* im Wechsel mit Ziffern.	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten. ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:

Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Koch-/Bratgeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Koch- und Bratgeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Masse perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detailliertere Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie auf der Miele Webseite.

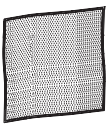
Wok-Pfanne
Bräter

Pflegeprodukte

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Fachperson eingebaut und von einer Elektro-Fachperson an das Elektronetz angeschlossen werden.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf es erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube eingebaut werden.

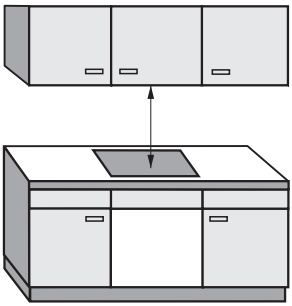
▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen.
Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.

▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Um die Belüftung zu gewährleisten, muss die Stärke der Arbeitsplatte mindestens 29 mm betragen.

Alle Masse auf den folgenden Seiten sind in mm angegeben

Sicherheitsabstand oberhalb des Gerätes



Zwischen dem Gerät und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.
Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den grössten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

Sicherheitsabstände

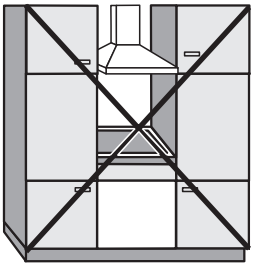
Sicherheitsabstand seitlich / hinten

Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an der Rückseite und an einer Seite (rechts **oder** links) beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden (siehe Abbildungen).

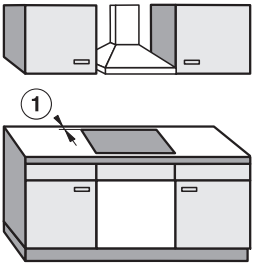
① 50 mm Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis Hinterkante Arbeitsplatte.

② 50 mm Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand.

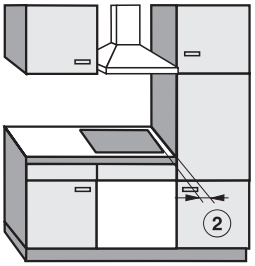
③ 50 mm Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand.



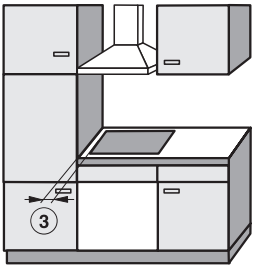
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

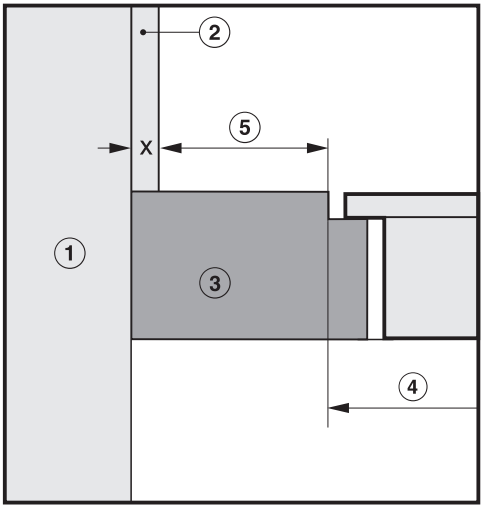
Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

Wird eine Nischenverkleidung angebracht, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

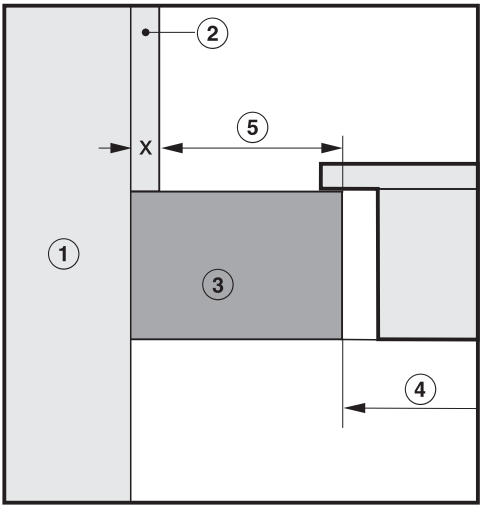
Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus **nicht brennbarem Material** (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm
50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Flächenbündige Kochfelder



Rahmen-/Facettenkochfelder



① Mauerwerk

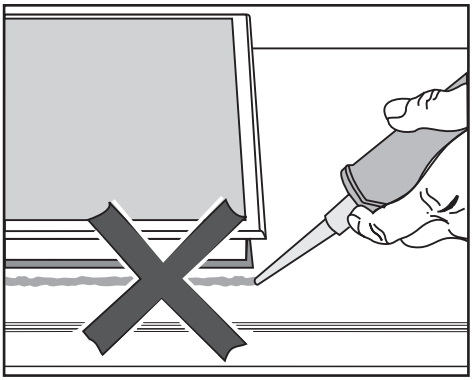
② Nischenverkleidung
Mass x = Stärke der Nischenverkleidung

③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

⑤ Mindestabstand
bei **brennbaren** Materialien 50 mm
bei **nicht brennbaren** Materialen 50 mm - Mass x

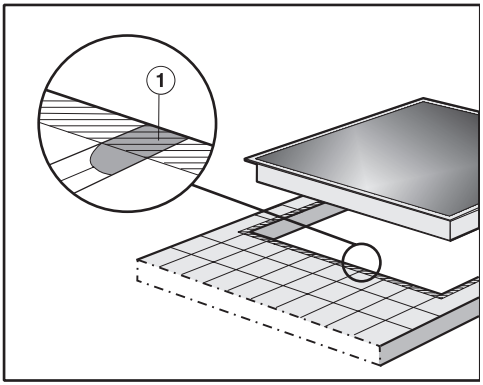
Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



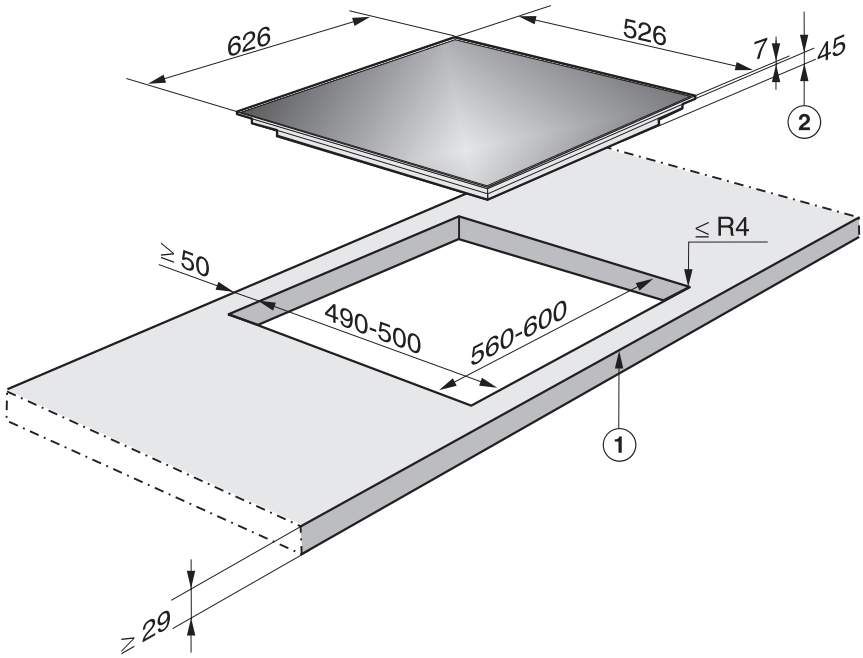
Kochfeld und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Kochfeldes beschädigt werden, wenn Sie das Kochfeld mit Fugendichtungsmittel abdichten. Verwenden Sie kein Fugendichtungsdichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte.

Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Geflieste Arbeitsfläche



Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des Kochfeldes müssen glatt und eben sein, damit das Kochfeld gleichmässig aufliegt und die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.



① Vorne

② Einbau-Höhe

Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend dem Massbild. Beachten Sie die **Sicherheitsabstände** (siehe Kapitel "Sicherheitshinweise zum Einbau").
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Anschlussleitung durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Arbeitsplattenausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

Dichten Sie das Kochfeld auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab.

Liegt die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte auf, können die Eckenradien (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

- Schliessen Sie das Kochfeld am Herd an (siehe Kapitel "Kochfeld anschliessen").
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

- Stecken Sie die Steckergehäuse am Ende der Anschlussleitung in die Steckbuchsen am Herd.

Die Steckergehäuse und die Steckbuchsen sind so konstruiert, dass die Stecklage nicht verwechselt werden kann. Versuchen Sie nicht, die Stecker mit Gewalt einzustecken.

Der Schutzleiterdraht wird im Steckergehäuse mitgeführt.

Elektroanschluss

Der Anschluss des Gerätes an den Herd darf nur von einer Elektro-Fachperson durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
Miele macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemässen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschlussdaten und Netz

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild des Herdes. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Absicherung

siehe Gebrauchs- und Montageanweisung des Herdes.

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt es sich, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Trenneinrichtungen

Das Gerät muss durch **Trenneinrichtungen** allpolig vom Netz **abgeschaltet** werden können! (Im abgeschalteten Zustand muss ein **Kontaktabstand** von mindestens **3 mm** vorhanden sein.) Die Trenneinrichtungen sind Überstromschutzorgane und Schutzschalter.

Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, gehen Sie je nach Installation in der Verteilung wie folgt vor:

– **Schmelzsicherungen**
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

oder:

– **Sicherungs-Schraubautomaten**
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

oder:

– **Einbau-Sicherungsautomaten**
(Leitungs-Schutzschalter, mindestens Typ B oder C!):
Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.

oder:

– **FI-Schutzschalter**
(Fehlerstrom-Schutzschalter)
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Kundendienst, Typenschild

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

Ihre Service Zentrale

Spreitenbach Telefon: 0 800 800 222
Fax: 056 417 29 04

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Typenschild

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon 056 417 20 00, Fax 0 800 555 355
Internet: http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Telefon 021 637 02 70, Fax 0 800 551 727
Internet: http://www.miele.ch

Deutschland
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: +49 5241 89-0, Fax: +49 5241 89-2090
Internet: http://www.miele.de

KM 6093

CE

de - CH

M.-Nr. 09 686 790 / 00